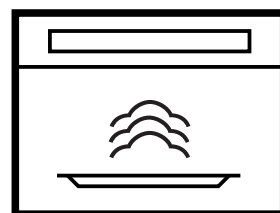
ISTRUZIONI PER L'USO
con istruzioni per il montaggio

EDG 650.0

537 858 F3

Gentile cliente,

La preghiamo di leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto, prima di mettere in funzione il Suo nuovo apparecchio per la cottura a vapore. Vi troverà importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio, affinchè Le dia per molto tempo la massima soddisfazione.

Il libretto è strutturato in modo tale che Lei possa cercare in modo mirato l'informazione desiderata. I seguenti simboli L'aiuteranno ad orientarsi :

Il triangolo richiama l'attenzione su possibili pericoli.

Questo simbolo indica consigli e suggerimenti, per esempio relativi alla funzione risparmio energetico.

La mano sta a indicare le singole operazioni che andrebbero compiute in successione, passo dopo passo.

La preghiamo di notare che questo apparecchio per la cottura a vapore è previsto per un impiego esclusivamente domestico. La KÜPPERSBUSCH declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare da un uso improprio

Conservi con cura questo libretto e lo consegni ad un eventuale nuovo proprietario per sua informazione e sicurezza.

Servizio Assistenza Tecnica

Qualora si dovesse verificare un'anomalia, La preghiamo di consultare dapprima il capitolo "Cosa fare in caso di anomalie di funzionamento". Spesso il Cliente è in grado di ovviare da solo a piccoli inconvenienti, risparmiando in tal modo inutili costi dell'intervento.

L'elenco dei nostri Centri Assistenza e le condizioni di garanzia sono riportati nella penultima pagina.

Affinchè la nostra Assistenza possa predisporre adeguatamente l'intervento di riparazione e i pezzi di ricambio è necessario che all'atto della richiesta vengano comunicati numero di matricola F e tipo di modello.

Queste informazioni sono riportate sulla targhetta a destra dietro al pannello di montaggio. I dati dovrebbero essere rilevati prima dell'installazione e annotati qui di seguito per poterli poi comunicare al nostro servizio post vendita.

Numero di Matricola F:

Modello :

Indice

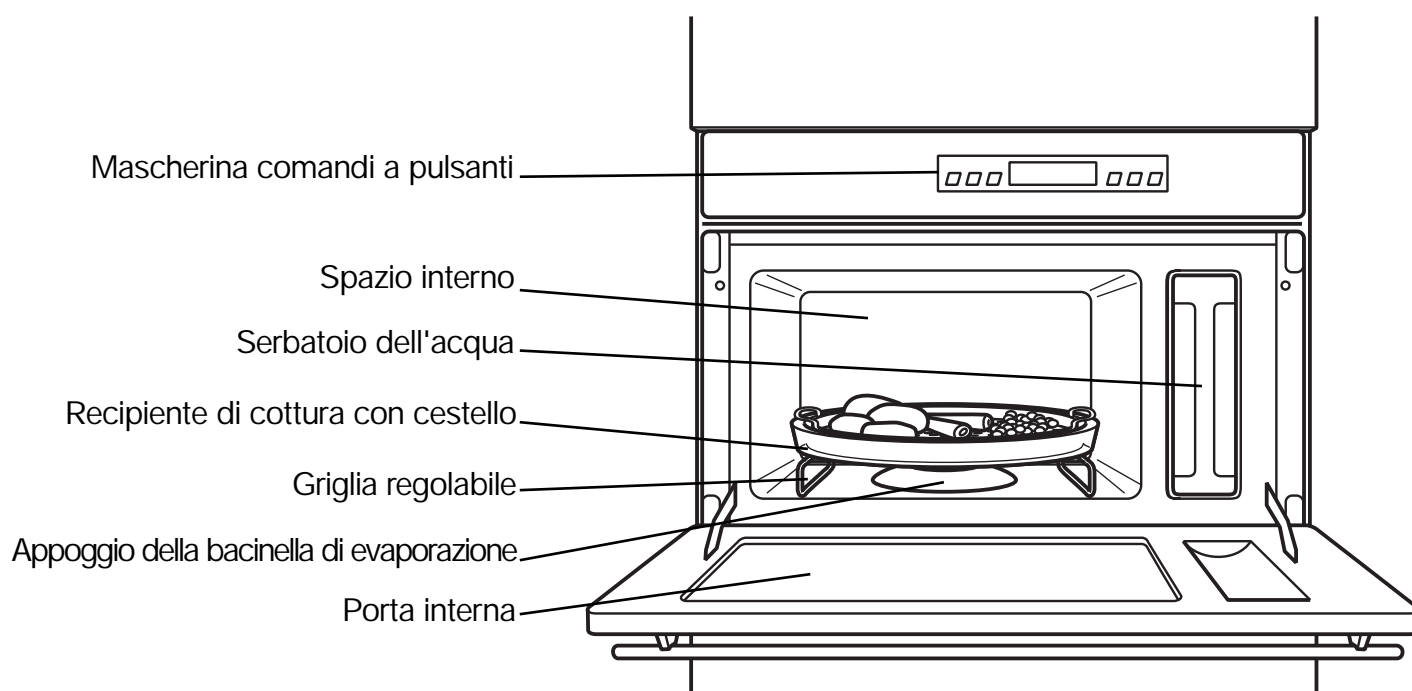
Consigli di sicurezza

Allacciamento e uso

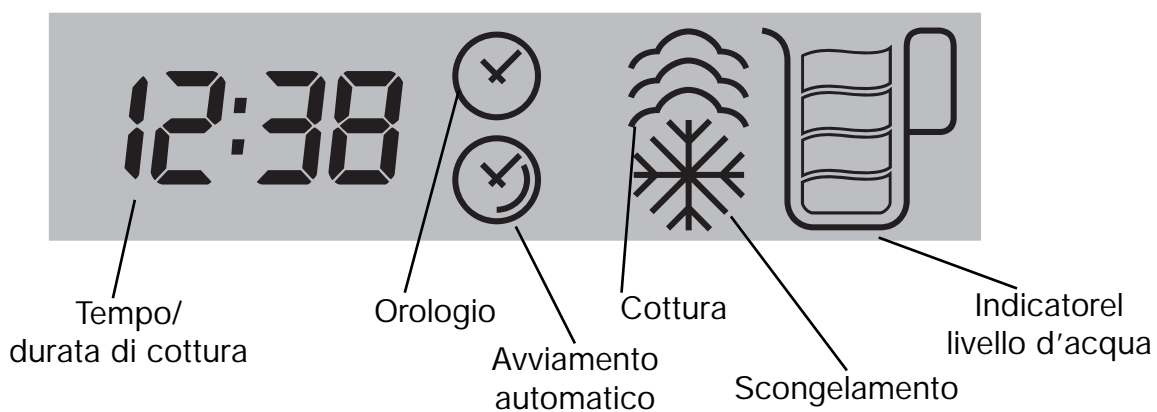
- ·Interventi elettrici, manutenzione e riparazione dell'apparecchio vanno effettuati da parte di personale autorizzato in conformità alle norme di sicurezza vigenti. Interventi impropri possono compromettere la sicurezza dell'apparecchio!.

Funzionamento dell'apparecchio per la cottura a vapore

- In caso di riparazioni e sostituzione della lampadina staccare la spina dalla presa di corrente (disinserire il fusibile)..
- Qualora l'apparecchio venga aperto durante il processo di cottura oppure prima dello scadere del tempo impostato, dall'interno fuoriesce una nuvola di vapore. Cercare di evitare di aprire la porta prima dell'entrata in funzione del segnale acustico. Nel caso in cui ciò non fosse possibile fare attenzione a non scottarsi con il vapore caldo.
- Ricordare che i bambini piccoli non sono in grado di valutare il pericolo di ustioni. Assicurarsi quindi che non possano aprire la porta durante il processo di cottura.
- Dopo la cottura il contenitore, gli alimenti e lo spazio interno sono caldi. Si raccomanda pertanto l'uso di presine, guanti o simili per proteggersi dalle scottature.
- La porta dell'apparecchio per la cottura a vapore va chiusa perfettamente prima dell'avviamento. In caso di guarnizione, cerniere, superfici della guarnizione danneggiate o di rottura del vetro della porta, disinserire subito l'apparecchio e farlo controllare e riparare da personale qualificato.
- All'apertura e alla chiusura della porta dell'apparecchio per la cottura a vapore si faccia attenzione a non infilare la mano nelle cerniere. Pericolo di schiacciamento!
- La lampadina a incandescenza va sostituita solamente con l' interno perfettamente asciutto.

Il Suo apparecchio per la cottura a vapore in sintesi

Descrizione della mascherina comandi

Pulsanti

Indicazioni sul display

Prima di iniziare ad usare l'apparecchio

☞ Controllare che nella confezione sia contenuta una maniglia per la porta dell'apparecchio, che va ordinata separatamente all'atto dell'acquisto

☞ Controllare che tutte le parti si trovino nella confezione. Il Suo apparecchio è corredato dei seguenti accessori :

- Griglia regolabile
- Recipiente di cottura con cestello
- Appoggio della bacinella d'evaporazione
- Perni per lo smontaggio della porta
- Tabella di cottura
- Certificato di garanzia

☞ Rimuovere tutti i pezzi estranei e l'imballaggio.

Smaltimento dell'imballaggio e di vecchi elettrodomestici

Provvedere a uno smaltimento possibilmente ecologico dell'imballaggio di trasporto. In Germania è possibile restituire l'imballaggio al rivenditore.

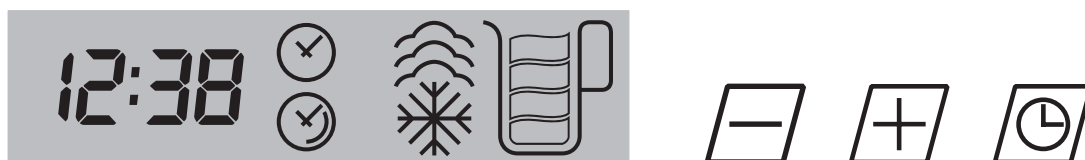
Consegnare i vecchi apparecchi a un punto raccolta materiali riciclabili alfine di poter riutilizzare un numero possibilmente elevato di pezzi.

Prima pulizia

☞ Pulire il frontale e l'interno con acqua calda (con aggiunta di detersivo per lavaggio a mano).

☞ Sciacquare il recipiente di cottura,il cestello e la griglia regolabile prima della messa in funzione

Regolazione dell'orologio

Nella mascherina comandi è integrato un orologio digitale. In un apparecchio appena installato o in seguito a interruzione di corrente è necessario procedere alla regolazione dell'ora.

☞ Le cifre lampeggiano. Regolare l'orologio con i tasti [–] e [+] .

☞ Premere [◷] per confermare la selezione. Le cifre non lampeggiano più.

Avvertenze importanti da leggere prima dell'uso dell'apparecchio per la cottura a vapore

Cosa Le offre il Suo nuovo elettrodomestico

Il Suo apparecchio per la cottura a vapore è un apparecchio versatile con il quale è possibile cuocere a vapore, stufare pietanze, scongelare piatti pronti e riscaldare avanzi di cibo. Sostituisce il metodo a bagnomaria e spesso anche la comune pentola sul fuoco.

Offre la possibilità di selezionare tra le funzioni "Scongelamento" e "Cottura"; in quest'ultimo caso può anche inserire l'avviamento automatico, che metterà in funzione l'apparecchio all'ora da Lei stabilita.

Per evitare l'inserimento non intenzionale è possibile bloccare i pulsanti.

Come funziona il Suo elettrodomestico

Dal serbatoio dell'acqua riempito questa viene pompata nella bacinella d'evaporazione. Qui essa evapora e all'interno dell'apparecchio si forma un'atmosfera di vapore acqueo, in cui i cibi vengono cotti delicatamente.

Il serbatoio dell'acqua

A porta aperta il serbatoio dell'acqua è visibile a destra accanto allo spazio interno.

Per la cottura a vapore va usata acqua del rubinetto. Qualora quest'ultima fosse troppo dura, raccomandiamo di addolcirla con un normale filtro in commercio, alfine di evitare un'eccessiva incrostazione dell'apparecchio. Come alternativa al filtro è possibile utilizzare acque prive di anidride carbonica o con limitato contenuto di calcare che si trovano normalmente in commercio.

☞ Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo la cottura, in quanto l'acqua rimasta per un periodo protratto in un contenitore può provocare la formazione di alghe.

Riempimento del serbatoio dell'acqua

☞ Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo indicato.

☞ Risistemare il serbatoio nella sua nicchia fino a sentire lo scatto.

Cosa si può preparare nell'apparecchio per la cottura a vapore

La cottura a vapore riunisce in un unico apparecchio cottura a vapore, ad acqua e a bagnomaria. Può essere usato per cucinare tutte le pietanze e gli alimenti che si cuociono di norma in modo tradizionale, ad esempio verdura, patate, pasta, riso, pesce, carne tenera, pasticci, mousses e molti altri ancora.

L'apparecchio si presta allo scongelamento di alimenti, al riscaldamento di piatti pronti e alla cottura di cibi freschi.

Consigli per la preparazione degli alimenti

- Gli alimenti possono essere scongelati in un contenitore aperto o chiuso. Utilizzare un recipiente chiuso o coprire la pietanza accuratamente con foglio d'alluminio, se si vuole evitare che l'acqua penetri nel cibo.
- Per cuocere pietanze o alimenti surgelati non è necessario scongelarli prima:possono essere cotti direttamente.
- Non è necessario porre gli alimenti nell'acqua; l'atmosfera di vapore acqueo è più che sufficiente e sostituisce anche il bagnomaria.
- Praticare dei fori nel coperchio dei piatti pronti prima di riscaldarli.
- La cottura nel cestello evita che i cibi vengano a trovarsi nell'acqua di condensa.
- In particolare cibi cotti a bagnomaria non devono venire a contatto con il vapore. Coprirli con foglio d'alluminio.
- Riguardo ai tempi di cottura orientarsi ai metodi tradizionali. Ai tempi di cottura in senso stretto vanno aggiunti 10 minuti per il riscaldamento e il raffreddamento dell'apparecchio.

Come si utilizza l'apparecchio per la cottura a vapore

- ☞ Preparare gli alimenti, ad esempio porre la verdura nel cestello e introdurlo nel recipiente di cottura.
- ☞ Porre il contenitore sulla griglia regolabile
- ☞ Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo e inserirlo nella nicchia fino a sentire lo scatto
- ☞ Chiudere l'apparecchio
- ☞ Programmare l'apparecchio

Cottura/Scongelamento

Cottura

Operazione:	Sul display appare:	
☞ Premere	35	
☞ Premendo o regolare til tempo di cottura.	Tempo di cottura in minuti	38
☞ Avviare con .la cottura	L'indicazione "cottura" si muove	38

Scongelamento

Operazione:	Sul display appare:	
☞ Premere	40	
☞ Premendo o regolare il tempo di cottura.	Tempo di cottura in minuti	38
☞ Avviare con la cottura	L'indicazione "cottura" si muove	38

Modifica del restante tempo di cottura

Modificare il tempo di cottura con apparecchio in funzione. Non spegnerlo.

☞ Premere o fino a quando compare il tempo desiderato.

L'apparecchio continua a funzionare con il nuovo tempo selezionato.

Interruzione della cottura

☞ Premere .

L'apparecchio termina la cottura. Occorrono circa 3 minuti sino all'eliminazione del vapore dall'interno. Aprire l'apparecchio soltanto dopo l'emissione del segnale acustico.

Dispositivo di avviamento automatico "cottura"

Il dispositivo di avviamento automatico Le offre la possibilità di programmare l'apparecchio in modo tale da avviare automaticamente dopo un certo periodo d'attesa la cottura e di terminarla all'ora desiderata.

Il dispositivo automatico funziona esclusivamente per la funzione , e non per lo .

Example: Esempio: Alle 12.30 devono essere cotte delle patate, per la cui cottura occorrono 30 minuti. Sono le 10.00 e Lei desidera già preparare le patate.

L'apparecchio va programmato in modo tale che funzioni per 30 minuti e termini la cottura alle 12.30.

Selezionare il dispositivo di avviamento automatico

Operazione:	Sul display appare :
☞ Premere	35
☞ Premendo o regolare il tempo di cottura.	Tempo di cottura in minuti, Esempio: 30 (display: 30)
☞ Attivare con l'avviamen	Ora di arresto (lampeggiante) e inizio immediato Esempio :10:30 (display: 10:30) Anche l'indicazione "dispositivo automatico" lampeggia.
☞ Premendo o selezionare l'ora di arresto desiderata	Ora di arresto (lampeggiante) (flashing); eg 12:30 (display: 12:30)
☞ Attivare con il dispositivo di cottura . automatico	Le cifre e la segnalazione "dispositivo di avviamento automatico" non lampeggiano più

L'apparecchio si inserisce alle ore 12. L'indicazione "cottura" si muove , mentre l'indicazione "dispositivo di avviamento automatico" si spegne. In luogo dell'indicazione dell'ora compare il tempo di cottura trascorso. (display: 12:30)

Modifica del tempo di cottura o dell'orario di arresto

Qualora si volesse modificare il tempo di cottura o l'orario di arresto **prima dell'avvio automatico del dispositivo automatico**, occorre riselezionare i tempi.

☞ Premere ; Sul display apparirà il tempo di cottura da Lei selezionato. Riselezionare tempo di cottura e ora di arresto secondo le operazioni indicate più sopra.

Nel caso in cui l'apparecchio si fosse già messo in funzione controllare sul display il tempo di cottura trascorso. A questo punto è possibile modificare il tempo di cottura, ma non è più possibile modificare direttamente l'ora di arresto

☞ Premendo o regolare il tempo di cottura desiderato.

Annullamento del dispositivo automatico d'arresto

☞ Premere ; Sul display compare il tempo di cottura da Lei preimpostato.

☞ Premere quindi . Tutte le selezioni risultano annullate.

Avvio imediato dell'apparecchio per la cottura a vapore (annullamento del tempo di attesa)

☞ Premere due volte L'apparecchio si avvia con il tempo di cottura da Lei preimpostato.

Blocco dei comandi

Inserimento del blocco

Per evitare un inserimento non intenzionale è possibile bloccare i comandi

Tenere premuto per 5 secondi Sul display appare la segnalazione "blocco".

Tutti i comandi sono ora bloccati e possono essere riattivati solo dopo l'annullamento del blocco

Annullamento del blocco

Tenere premuto per 5 secondi La segnalazione "blocco" si spegne..

I comandi sono di nuovo attivi.

Pulizia e cura

Pulizia e cura delle superfici in acciaio legato

Rimuovere al più presto le macchie di calcare, unto, amido e bianco d'uovo. Sotto queste superfici si possono verificare fenomeni di corrosione (generalmente ruggine), essendo chiuse al passaggio dell'aria.

Utilizzare per la cura i normali detersivi per acciaio che si trovano in commercio. Osservare scrupolosamente le indicazioni del produttore e provare su un punto circoscritto e nascosto prima di utilizzare il prodotto per l'intera superficie.

Pulizia degli accessori (cestello, recipiente di cottura, griglia regolabile)

Queste parti possono essere sciacquate a mano o lavate in lavastoviglie.

Pulizia della bacinella d'evaporazione con appoggio

Tracce di calcare possono essere rimosse con acqua e aceto.

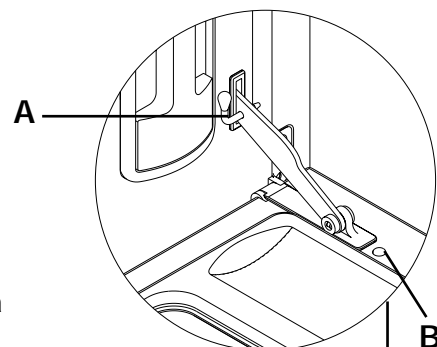
☞ Sistemare un panno imbevuto d'acqua e aceto nella bacinella e lasciare agire la soluzione per un paio di minuti.

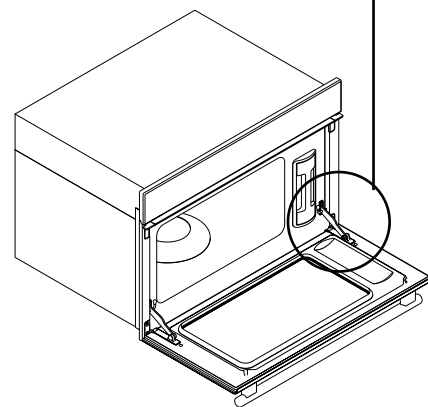
☞ Passare quindi con acqua calda per rimuovere residui d'aceto.

Smontaggio della porta per una pulizia più facile

☞ Aprire completamente la porta.

☞ Inserire i perni (A) nei fori delle cerniere.

☞ Premere i due pulsanti rotondi (B) posti in comispondenza della porta davanti alle cerniere

☞ Estrarre la porta, tirandola in avanti.

⚠ In fase di rimontaggio, assicurarsi che i due perni siano stati di nuovo rimossi, prima di chiudere la porta.

Manutenzione

Sostituzione della lampadina interna

La lampadina a incandescenza si trova dietro a una protezione a destra in fondo al vano interno.

☞ Svitare la protezione della lampadina insieme alla guarnizione facendola fuoriuscire dall'alloggiamento.

☞ Pulire - se necessario - guarnizione e protezione della lampadina con acqua calda e detergente a mano.

☞ Svitare la lampadina dal portalampadina e sostituirla con una lampadina dello stesso tipo.

Caratteristiche tecniche della lampadina :	25W, 220/240V
	Resistente a temperature
	fino a 300°C
	Attacco: E 14

☞ Avvitare la protezione della lampadina compresa la guarnizione.

Cosa fare in caso di anomalie di funzionamento

L'apparecchio deve essere riparato solamente da personale qualificato.

Prima di chiamare l'Assistenza Tecnica accertarsi che non vi sia stata un'operazione errata o che si sia in presenza di un inconveniente che può essere facilmente rimosso dal Cliente stesso.

Anomalia	**Causa**	**Rimedio**
L'indicatore di livello lampeggia benchè il serbatoio sia riempito d'acqua	Il serbatoio non è inserito correttamente	Inserire correttamente il serbatoio
	Il sistema di riconoscimento non funziona	Chiamare l'Assistenza Tecnica.
Il display non si illumina . domestico	Dispositivo di protezione domestico difettoso	Verificare ed event. sostituire il dispositivo di protezione
	Spina non inserita.	Inserire la spina.
	Componente elettronico difettoso	Chiamare l'Assistenza Tecnica.
L'illuminazione interna (lampadina)non funziona	Lampadina difettosa.	Sostituire la lampadina.
	Spina non inserita.	Inserire la spina
	Dispositivo di protezione . domestico difettoso	Verificare ed event. sostituire il dispositivo di protezione domestico
Nel corso della cottura fuoriesce acqua o vapore dalla porta.	Porta o guarnizione sporca.	Rimuovere lo sporco dalla porta e guarnizione usando unicamente un panno umido ed acqua e sapone.
	Porta non correttamente chiusa.	Verificare se il serbatoio dell'acqua è posizionato . correttamente
	Guarnizione danneggiata.	Chiamare l'Assistenza Tecnica
Nel corso della cottura ronzio intervallato.	Non si tratta di anomalia,bensì del rumore della pompa d'alimentazione idrica.	Non è evitabile

Indicazioni per il montaggio

- Le disposizioni di legge e le condizioni di allacciamento dell'Azienda elettrica locale vanno rispettate scrupolosamente.
- All'atto del collegamento va previsto un dispositivo che consenta di scollegare in modo onnipolare l'apparecchio dalla rete con un'ampiezza di apertura di almeno 3 mm. Dispositivi di interruzione idonei sono interruttori automatici, fusibili e teleruttori.
- ·Durante l'allacciamento, interventi di riparazione e sostituzione della lampadina, disinserire la spina oppure interrompere la corrente mediante uno dei dispositivi di cui sopra.
- L'intera protezione contro le scariche dev'essere assicurata da una corretta installazione.
- Il conduttore di protezione dev'essere dimensionato in modo tale che in caso di guasto dello scarico della trazione esso venga sollecitato solamente a valle dei fili sotto corrente del cavo di allacciamento.

Alimentazione elettrica

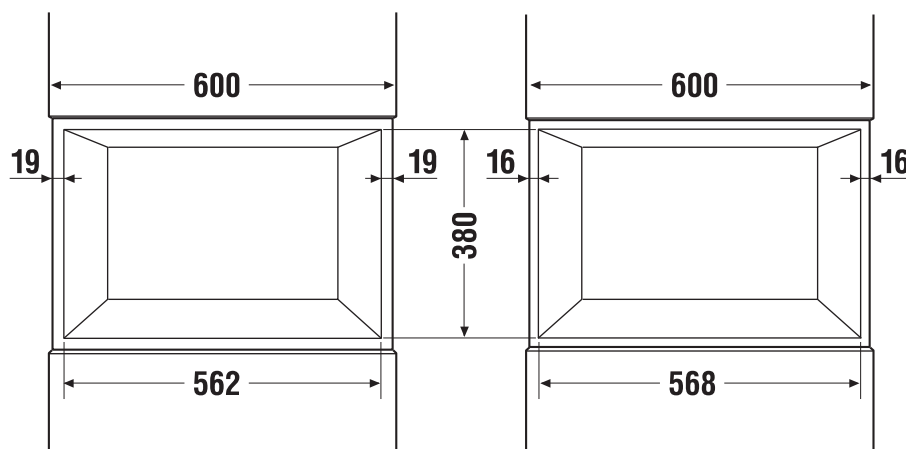
- L'apparecchio è dotato di linea di allacciamento e spina. L'alimentazione elettrica deve avvenire esclusivamente attraverso questa spina e una presa con contatto di terra (230V, 50 Hz). Tale presa deve essere posizionata nella parte posteriore del mobile componibile.
- Il momento in cui l'apparecchio va allacciato alla rete elettrica dipende dalla situazione dell'incasso e va deciso dall'installatore.

Avvertenze per l' installazione nei mobili a incasso …

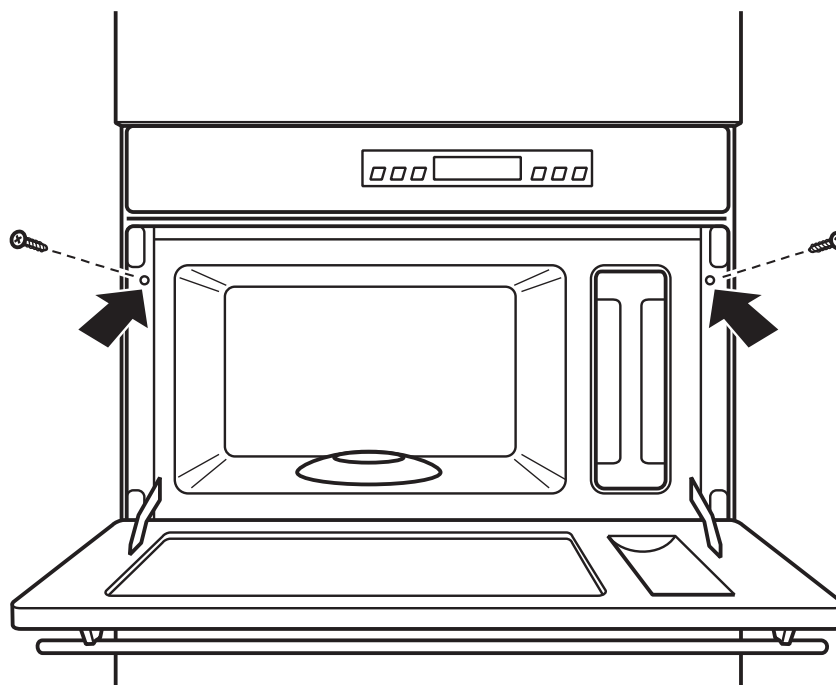
- Per poter allacciare l'apparecchio alla rete elettrica nella parte posteriore del mobile deve essere collocata una presa con contatto di terra;
- L'apparecchio dev'essere assolutamente montato in posizione orizzontale.

Installazione dell'apparecchio in un mobile a incasso

☞ Annotare il numero di matricola F e il modello a pagina 2 del presente libretto.

☞ Verificare le dimensioni del vano da incasso in base al disegno seguente :

☞ Collocare l'apparecchio nel vano da incasso. Sistemarlo assolutamente in posizione orizzontale.

☞ Allacciare l'apparecchio alla rete elettrica.

☞ Fissarlo con le due viti di cui è corredato.

Servizio Assistenza Tecnica KÜPPERSBUSCH

Sede centrale servizio post vendita/ricambi

Germania:

Küppersbusch Vertriebsgesellschaft mbH
Wilhelminenstrasse 165-167
D-45881 Gelsenkirchen
Telefono.: **+49 (0)180 5256565**
Telefax : +49 (0)209401 714 / 764

Austria :

Küppersbusch GmbH
Eltnergasse 13
A-1230 Vienna
Assistenza Tecnica:
Telefono.: +43 (0)186361 731
Telefax: +43 (0)186361 709
Richiesta ricambi :
Telefono: +43 (0)186680 45
Telefax : +43 (0)186680 72

Siamo raggiungibili:

Da lunedì a giovedì – dalle 7.30 alle 16.30
Venerdì – dalle 7.30 alle 14.30
Al di fuori dell'orario di lavoro siete pregati di comunicarci le Vostre richieste via fax

Assistenza Tecnica convenzionata

56070 Koblenz, August-Horch-Strasse 14
Centralino tel. (+49) (0)261 8909 0
Assistenza Tecnica tel: tel. +49 (0)261 8909 173

56117 Saarbrücken,Zinzinger Strasse 13
Centralino tel. (+49) (0)681 50085 0
Assistenza Tecnica tel: tel. +49 (0)681 50085 22

Bad Kreuznach, Industriestrasse
Centralino tel: (+49) (0)671 794 0
Assistenza Tecnica tel:. +49 (0)671 794 331

Avvertenze:

Affinchè la nostra Assistenza Tecnica possa predisporre adeguatamente l'intervento di riparazione e i pezzi di ricambio, all'atto della richiesta ci occorrono le seguenti infor:

1. Il Suo indirizzo esatto
2. Il Suo numero di telefono ed eventualmente fax
3. Giorno e fascia oraria per l'intervento
4. L'esatta descrizione dell'apparecchio, modello e numero di matricola
   F (si trovano sulla targhetta e/o sul documento d'acquisto)
5. La data d'acquisto
6. L'esatta descrizione del problema o della Sua richiesta di intervento

La preghiamo inoltre di tener a portata di mano il documento d'acquisto

In tal modo ci aiuterà ad evitare un inutile dispendio di tempo e denaro e a lavorare in modo più efficiente.

Condizioni di garanzia

Valide dal mese di ottobre 1998 per la Repubblica Federale di Germania
Per avere diritto alle prestazioni in garanzia va in ogni caso presentata la fattura/ricevuta fiscale.

Oltre agli obblighi del rivenditore derivanti dal contratto d'acquisto, la KÜPPERSBUSCH offre all'acquirente finale una garanzia di fabbrica, per la quale vigono le seguenti condizioni.

1. L'apparecchio è garantito per un periodo di dodici mesi dalla data di acquisto che viene comprovata da un documento probante (ricevuta fiscale,scontrino di cassa o similari). In caso di utilizzo professionale degli apparecchi KÜPPERSBUSCH in collettività il periodo di garanzia è limitato a sei mesi. Non sono coperte da garanzia le parti particolarmente fragili, quali parti in vetro, plastica o lampade.
   La validità della garanzia prolungata decade qualora il numero di modello o di serie del prodotto venga modificato, cancellato, rimosso o comunque reso illeggibile
2. Nell'ambito della garanzia di fabbrica verranno riparati dalla nostra Assistenza Tecnica tutti i difetti di funzionamento quando, nonostante il corretto allacciamento, l'uso conforme e l'osservanza delle disposizioni di installazione KÜPPERSBUSCH e delle istruzioni per l'uso, si possa dimostrare che si tratti di vizi di fabbricazione o materiale. Danni allo smalto o alla vernice sono coperti dalla presente garanzia di fabbrica soltanto se comunicati al nostro servizio post vendita entro 4 settimane dall'acquisto dell'apparecchio KÜPPERSBUSCH. Danni conseguenti a effetti chimici o elettrochimici dell'acqua e danni da trasporto (questi ultimi devono essere fatti valere nei confronti del trasportatore in conformità alle condizioni di quest'ultimo), nonchè operazioni di registrazione o trasformazione su apparecchi ad alimentazione a gas non sono coperte dalla presente garanzia di fabbrica.
3. Il ricorso alla presente garanzia non prolunga il periodo della medesima nè riguardo all'apparecchio KÜPPERSBUSCH nè relativamente a parti nuove installate. Parti sostituite diventano di nostra proprietà.
4. La decisione relativa al luogo, tipo e portata dell'intervento spetta alla nostra Assistenza Tecnica.In assenza di accordi diversi va contattato il nostro Centro Assistenza più vicino. La riparazione viene effettuata di regola presso il luogo ove è stato installato l'apparecchio, in casi eccezionali nell'officina del Centro Assistenza. Apparecchiature necessarie alla riparazione devono trovare accesso in modo tale da poter essere liberamente utilizzate dal personale tecnico senza causare danni ai mobili, moquettes ecc.
5. I ricambi necessari per la riparazione e la durata dell'intervento non vengono addebitati al cliente.
6. Nei primi sei mesi del periodo di garanzia i tempi e i costi di trasferimento del nostro personale non vengono addebitati, nella misura in cui questi siano connessi con l'esecuzione della riparazione in conformità alla presente garanzia. Successivamente verranno fatturati a parte.
7. Non sono coperti dalla presente garanzia di fabbrica le richieste di intervento che vanno al di là dell'eliminazione gratuita del difetto, in particolare sono escluse richieste di risarcimento danni, cambio e riduzione, nonchè danni indiretti.

   In caso di necessità di intervento della nostra Assistenza Tecnica, La preghiamo di indicare il modello dell'apparecchio e il tipo di difetto. In caso di danni da trasporto, La preghiamo di rivolgersi al Centro Assistenza a Lei più vicino.

   KÜPPERSBUSCH Vertriebsgesellschaft mbH, Gelsenkirchen